LAGOON 52 GRAND LUXE

CON SUITE PREMIUM PARA ARMADOR

★★★★★

ACOMODACIÓN

12	10	4	5	2
HUÉSPEDES DÍA	**HUÉSPEDES** NOCHE	**SUITES**	**BAÑOS**	**TRIPULACIÓN**

CONFIGURACIÓN SUITES: 4 SUITES + CAMA DOBLE EN EL SALÓN + CABINA CON BAÑO PARA LA TRIPULACIÓN

ESPECIFICACIONES

ASTILLERO	LAGOON	**AIRE AC.**	TODAS LAS SUITES
MODELO	52 F	**ALT. SOBRE QUILLA**	27,66 M / 90’9”
AÑO	2017	**SUPER. VÉLICA**	156 M2 /1679 SQ.FT
ESLORA	16 M / 52’	**MOTORES**	2 X 80 CV
MANGA	8,75 M / 28’ 7”	**CAP. FUEL**	2 X 496 L
CALADO	1,5 M / 4’ 11”	**PORTABILIZA.**	280 L / HORA
DESPLAZAMIENTO	22,497 TONS	**PUERTO BASE**	SAN ANTONIO

ECOFRIENDLY

Tal vez no lo sepa, pero **esta una de las embarcaciones más respetuosas con el medio ambiente.** En primer lugar, deben saber que realizamos el **tratamiento antiincrustante para el casco con pintura sin biocidas.** Es actualmente la solución más respetuosa con el mar y su biodiversidad. **En una semana, este catamarán consume lo mismo que una embarcación motora en 3 horas**, y aún menos si se izan las velas. **Navegar a vela es el modo de transporte más sostenible del planeta, y además provoca un intenso estado de felicidad**. Piense que este catamarán es autosuficiente, pues gracias a la potabilizadora de agua y a sus placas solares, durante toda su estancia no precisará entrar a puerto para nada si no lo desea.

Todo el papel utilizado a bordo es reciclado, los jabones y detergentes están elaborados con productos naturales respetuosos con el medio ambiente, y reciclamos la basura. En este catamarán tendrá **a su disposición cremas solares veganas de cortesía**. Utilizándolas contribuirá a proteger nuestro planeta ya que, a diferencia de otras cremas, la formulación está **libre de oxibenzona, el ingrediente que daña la flora y el coral de los fondos marinos**.

Este fantástico catamarán **eco-friendly** está gobernado por una excepcional tripulación: excelentes profesionales que disfrutan realizando su labor con cariño y que se asegurarán de que su estancia sea inolvidable. Gracias a ellos y a nuestro compromiso con el medio ambiente, **podemos ofrecerle al mismo tiempo una navegación responsable y una experiencia única**.

Muchas gracias.

TRIPULACIÓN

GUILLERMO | CAPITÁN

Idiomas: castellano, catalán, inglés y francés.

Guillermo tiene 38 años, nació y creció en Menorca, la isla vecina. Es padre de familia e hijo de un amante del mar y del submarinismo. Desde pequeño practicó la vela y pasó gran tiempo de su infancia en un barco. Se formó profesionalmente muy joven, a la edad de 17 años ya trabajaba como marinero y a los 24 ya dio sus primeros pasos como capitán. Lleva 12 años viviendo en Ibiza y conoce cada rincón secreto de las costas. Transmite por todos los poros la filosofía de lo que es vivir en el mar, y por si os queréis aventurar a conocer las maravillas de las profundidades del Mediterráneo, también es instructor profesional de buceo, con más de 20 años de experiencia y cerca de 1.000 inmersiones realizadas, y dispone del equipo completo para hacer inmersiones desde el catamarán.

MARIO | CHEF

Idiomas: Castellano, inglés e italiano.

Mario tiene 41 años, nació también en Asturias y lleva trece cocinando, cinco de ellos en Londres y el resto en Ibiza. Tiene muchísima experiencia y la capacidad de adaptarse a sus gustos muy rápidamente, creando e innovando constantemente. Les sorprenderá con sus especialidades, y si prefieren otros platos, por supuesto los cocinará con mucho gusto. Siempre utiliza ingredientes de gran calidad y, en la medida de lo posible, orgánicos. También les preparará los cócteles clásicos a demanda.

TRIPULACIÓN

Para tener una buena experiencia durante sus vacaciones en el mar, la calidad de la tripulación es tan importante, o incluso más, que la del catamarán. En nuestro caso, está formada por dos personas, el capitán y el chef, llevan cinco años trabajando juntos, y son encantadores, serviciales, alegres y muy profesionales, y el hecho de no ser un equipo nuevo, y estar tantos años trabajando en exclusiva en el mismo catamarán, garantizan que su experiencia a bordo será bonita y muy agradable.

TONI | ARMADOR

Idiomas: Castellano, catalán y inglés.

Toni tiene 50 años, nació en Barcelona, también es capitán y su principal pasión es navegar a vela, de la forma mas sostenible posible. Llegó por primera vez a Ibiza en 1996, lleva 20 años viviendo en la isla y conoce muy bien los lugares y secretos de tierra y mar. Ha formado el equipo y creado el proyecto desde el amor, el respeto, la gratitud y la alegría por hacer el trabajo con ilusión, y está a su disposición para ayudarle a organizar en Ibiza todo lo necesario para cumplir sus deseos, superar sus expectativas y hacer que su experiencia sea lo mas hermosa posible.

Flow
6'MH-1-66-17

HARKEN

Flow
Flow
Flow
Flow
Flow

LAGOON

Flow
Flow
Flow

Flow
Flow

PAGO DE
CARRAOVEJAS

Flow

NETFLIX

MOSS
MOSS

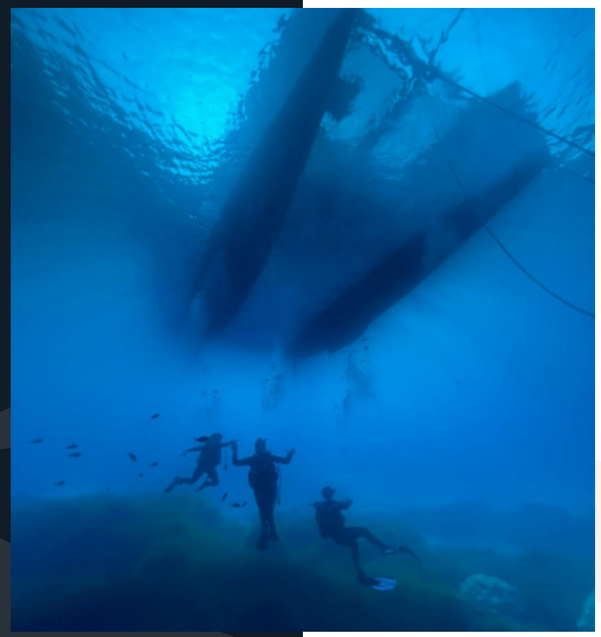
BUCEO

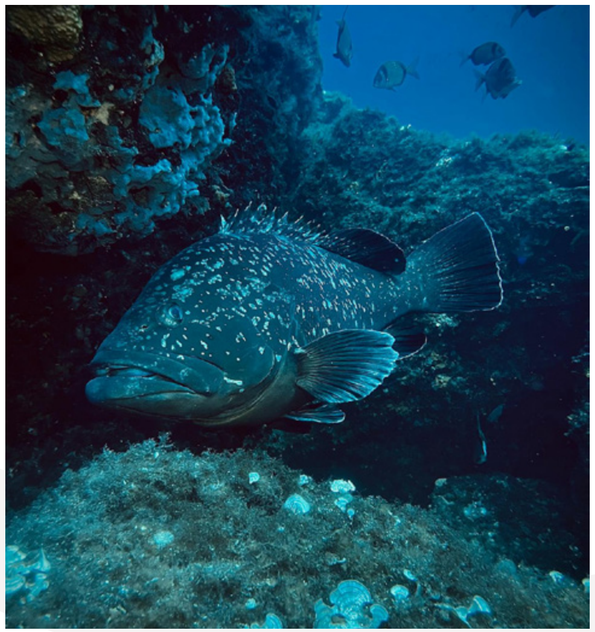
Explore los fondos marinos de las islas. **Disponemos de cuatro equipos completos de buceo marca AquaLung, y también de un compresor a bordo para recargar de oxígeno las botellas**, esto nos permite realizar inmersiones en Ibiza y resto de las islas de la forma más segura y cómoda posible. Guillermo, el capitán, es también instructor de buceo.

Imagine la experiencia de despertar a bordo del catamaran fondeados en un lugar paradisiaco, y disponer a bordo de todo el material necesario para bajar a disfrutar de los fondos marinos con su familia o amigos, terminando con un riquísimo almuerzo a bordo que el chef habrá cocinado con gusto para hacer todavía mas sabroso su regreso, inolvidable!

TARIFAS Y PAQUETES DE BUCEO	
UNA INMERSIÓN O BAUTIZO DE BUCEO	190 €
PAQUETE TRES INMERSIONES	490 €

La tarifa lo incluye todo, equipos completos listos para bucear, permisos, seguro, cámara hiperbarica e impuestos.





MENÚ Y BEBIDAS

UN GRAN RESTAURANTE DE IBIZA ESTÁ A BORDO

Todos los platos y bebidas de este menú están incluidos en la media pensión o en la pensión completa.

De hecho, no es un menú cerrado, sino que sirve para darles una idea de cómo es la cocina a bordo. Cada día el cocinero los sorprenderá con sus sugerencias y ustedes podrán decidir lo que más les apetezca comer antes de que él se lo cocine. Además, se adapta rápidamente, y si tienen otras preferencias las cocinará con mucho gusto.

También adaptamos los menus para los comensales que sean vegetarianos, veganos, niños, celiacos o diabéticos.

Los precios son una media real del precio de coste de los alimentos, los vinos y las demás bebidas. Garantizamos un buen servicio con productos de calidad e intentamos, en la medida de lo posible, que además sean orgánicos y de proximidad.

Otras comidas o bebidas serán embarcadas en caso de que las solicite. Si su coste incrementa el precio de los menús ofrecidos, se cargará únicamente el importe de la compra de los productos solicitados.

¡Gracias!

BEBIDAS

- Agua
- Refrescos

CERVEZAS

- Cerveza Estrella Galicia
- Cerveza Heineken

VINOS ROJOS

- Jean Leon Finca Palau **ECO**, Merlot, (Penedés, España)
- Chateau Brun. Merlot y Cabernet Sauvignon (Burdeos, Francia)
- Ramón Bilbao Edición Limitada, tempranillo (Rioja, España)
- Pago de Carraovejas, Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot (Ribera del Duero, Spain)

VINOS BLANCOS

- Jean Leon 3055 **ECO**, Chardonnay, (Penedés, España)
- Mar de Frades, Albariño (Rias Baixas, España)
- Louis Moreau, Chardonnay (Chablis, Francia)

VINOS ROSADOS

- Chateau Miraval Rose **ECO**. Cinsault, Garnacha, Syrah y Rolle (Côtes de Provence, Francia)
- Ibizkus Rosado Monastrell, Syrah, Tempranillo Cabernet Sauvignon (Ibiza, España)

VINOS ESPUMOSOS

- Cava Gramona Brut Imperial **ECO** Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay (Penedés, España)
- Moët & Chandon Brut Imperial, Chardonnay, Pinot Noir y Meunier (Francia)
- Moët & Chandon Rosé Imperial, Chardonnay, Pinot Noir y Meunier (Francia)
- Moët & Chandon Ice Imperial, Chardonnay, Pinot Noir y Meunier (Francia)

CÓCTELES CLÁSICOS

Mojito, caipiriña, margarita, bloody Mary, negroni, daiquiri y piña colada

ENTRANTES

Gazpacho con jamón y huevo
Burrata con tomates y pesto
Ensalada de tomate, pimientos y ventresca
Ensalada de quinoa, aguacate y granada
Ensalada cesar con salmón.
Ensalada de sandía, feta y menta
Endivias con pera, gorgonzola y nueces
Gambas a la planca
Ceviche de corvina.
Steak tartare

PRINCIPALES

Lubina salvaje a la sal con verduras
Rodaballo salvaje a la plancha
Pulpo a la plancha con puré de patatas y kale
Arroz de gambas y calamares.
Fideua de secreto, espárragos y setas
Caldereta de rape con langostinos
Espagueti con almejas
Atun encebollado
Curry de pollo con arroz
Entraña con patatas
Entrecot con pimientos
Wok de solomillo con aguacate
Salteado de verduras con fideos

TAPAS

Jamón Iberico
Tabla de quesos
Humus con crudités
Tortilla de patata
Gambas al ajillo
Patatas bravas
Pulpo a la Gallega
Ensaladilla
Gildas
Embutidos

POSTRES

Tiramisú
Tarta de queso
Tarta de limón
Ganache de chocolate
Tarta de manzana
Mouse de yogurt y mango
Helados

DESAYUNOS

Cafe Illy / té / Colacao
Zumo de naranja recién exprimido
Leche de vaca, de soja, de almendra o de avena
Bollería (cruasán, napolitanas, Donuts)
Tostadas variadas (aguacate, huevo, queso, salmón...)
Tomate rallado con aceite de oliva virgen extra
Jamón, queso
Mermelada, miel y mantequilla
Muesli
Fruta de temporada
Yogur
Huevos (fritos, revueltos, duros, pochados)
Tortilla (normal, jamón, champiñones)
Beicon
Salmón salvaje ahumado

TARIFAS

	T. BAJA 01 marzo al 5 junio y 18 de sept. al 30 nov.	T. MEDIA 5 junio al 19 junio y 4 sept. al 18 sept.	T. ALTA 19 junio al 4 sept.
CATAMARÁN	16.900 €	21.900 €	26.900 €
EXTRAS	6.900 €	6.900 €	6.900 €
TOTAL	**23.800 €**	**28.800 €**	**33.800 €**

EXTRAS: EXCELENTE Y COMPLETO SERVICIO A BORDO CON PATRÓN Y COCINERO PROFESIONAL, PACK CONFORT Y AMARRE EN EL PUERTO

COMBUSTIBLE DEL CATAMARÁN Y USO DEL GENERADOR	**1.550 €** / SEMANA
MEDIA PENSIÓN (INCLUYE DESAYUNO COMPLETO, COMIDA O CENA, BEBIDA Y TAPAS)	**75 €** / PERSONA Y DÍA
PENSIÓN COMPLETA (INCLUYE DESAYUNO COMPLETO, COMIDA Y CENA, BEBIDA Y TAPAS)	**99 €** / PERSONA Y DÍA
CHECK IN / CHECK OUT EN NUESTRO AMARRE EN EL PUERTO DE SAN ANTONIO	**16:00 H / 09:00 H**

21% IVA INCLUIDO EN TODAS LAS TARIFAS.

FORMA DE PAGO: 50% PARA CONFIRMAR LA RESERVA, Y EL 50% RESTANTE JUNTO CON LAS COMIDAS Y EL COMBUSTIBLE UN MES ANTES DEL EMBARQUE.

QUÉ INCLUYE

ALQUILER CATAMARÁN

Amarre en el puerto de San Antonio toda la semana
Embarcación auxiliar 4 m motor Honda 40 CV
Seguro para todos los ocupantes.
Todas las licencias y autorizaciones.
Equipo de seguridad obligatorio para todos los ocupantes
Red de seguridad para niños (Opcional)

PACK CONFORT

Ropa de cama y toallas de ducha y playa. Pareos
Secadores de pelo
Champú, acondicionador, gel y bálsamo de Hierbas de Ibiza
Cremas solares respetuosas con el mar
Limpieza diaria y final
Ipad, Wifi y juegos de mesa

JUEGUETES ACUÁTICOS

2 paddle surf
Equipos de snorkel (gafas, tubos y aletas de todos los tamaños)
Tabla de wake
Esquís acuáticos (adultos y niños)
Subwing
Parasoles
Flotador de arrastre (Donut)

SIENTE LA LIBERTAD

VEN A EXPLORAR EL MEDITERRÁNEO